



Uptc

Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

Edificando
futuro

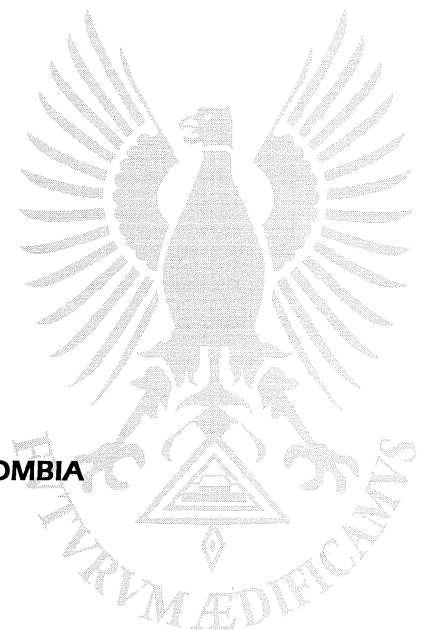
OBSERVACIONES AL INFORME DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

INVITACIÓN PÚBLICA No. 27 de 2011
**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA
ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES
ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA
DE COLOMBIA, SECCIONAL SOGAMOSO PARA LA VIGENCIA 2012”**



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

**RECTORÍA
COMITÉ DE CONTRATACIÓN
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
VEINTITRES (23) DE DICIEMBRE DE 2011**



Certificado N° SC 6797-1



Avenida Central del Norte - PBX 7422175/76 - Tunja

www.uptc.edu.co



Fundación Huella para el Futuro
Nit. 900.149.641-7
Promovemos el Desarrollo Social en Nuestro País.

Señores:
COMITÉ DE CONTRATACIÓN, U.P.T.C.
ATTN: DR. FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO TORRES
Coordinador Grupo Bienes, Suministros e Inventarios
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia
Tunja.

Ref. Observaciones a los resultados de la Invitación Pública No. 27
de 2011.

Cordial Saludo Dr. Castelblanco,

Con todo comedimiento, me dirijo a usted dentro del término establecido para las observaciones a la evaluación de la invitación pública de la referencia, con el fin de solicitar lo siguiente:

T 1.- **Evaluación Técnica.** Al tenor de lo establecido en el numeral 2.5, EVALUACION PARA OTORGAMIENTO DE PUNTAJE (100 PUNTOS) y en especial en lo descrito en el contenido de la invitación de la referencia numeral 2.5.1 EVALUACION TECNICA (60) PUNTOS se establece:

"el máximo puntaje se dará a quien presente los planes de menús ofrecidos considerados más favorables de conformidad con el concepto que emita la comisión técnica y un 20% menos a quien le siga en orden descendente en relación con los menús ofrecidos y bajo los siguiente criterios: ..."

Al examinar el informe de evaluación de las propuestas a la Invitación Pública 27 de 2011 de fecha 22 de Diciembre de 2011, encuentro que al proponente **FUNDACION HUELLA PARA EL FUTURO**, a quien represento, se le asigna un total de 58 PUNTOS al concepto EVALUACION TECNICA; al proponente **U.T. UNIALIMENTOS SOGAMOSO** y al proponente **CONSORCIO CASA LOMA** se les asigna un total de 57 puntos respectivamente en su evaluación técnica.



Como quiera que la invitación establece los criterios a seguir para la asignación de puntaje y en especial el de la evaluación técnica, consideramos que debe darse aplicación en un sentido estricto al(los) proponente(s) que obtuvieron en orden descendente el puntaje, esto es dar aplicación a lo establecido en el numeral 2.5.1.

Debe entenderse entonces que a el(los) proponente(s) que obtuvieron en la evaluación técnica un total de 57 puntos, se les debe descontar un 20% como lo establece el numeral citado.

T **2.- Evaluación Control Calidad.** Respetuosamente, expreso que bajo nuestro criterio, la fundación que represento cumple a cabalidad con todos los requisitos exigidos en el numeral 2.5.1.4 de los pliegos de condiciones en cuanto a que se adjuntó la certificación original del compromiso entre la FUNDACION HUELLA PARA EL FUTURO y el laboratorio ANALISIS, estipulando que se cuenta con un laboratorio externo para ejecutar la vigilancia de la calidad tanto de la materia prima como del producto terminado; dicho laboratorio está inscrito legalmente ante la cámara de comercio de Duitama, se encuentra no solamente acreditado ante la secretaria de Salud de Boyacá, sino bajo la norma de calidad NTC - ISO 9001, tal como se prueba con la certificación expedida 16 de Diciembre de 2011 adjunta a la propuesta y en los documentos anexos que incluyen, entre otros, la hoja de vida de la microbióloga Flor Betty Suna Acero, egresada de la Universidad de los Andes con una amplia y reconocida trayectoria profesional en el campo de alimentos y aguas; por lo anteriormente expuesto considero merecer el puntaje máximo en la evaluación control de calidad.

T **3.-Evaluación sensorial.** Finalmente, en el criterio de evaluación sensorial, numeral 2.5.1.2, a pesar de que considero, con todo respeto, que es un criterio de evaluación un poco subjetivo, la FUNDACION HUELLA PARA EL FUTURO se ha comprometido expresamente a cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones como consta en lo estipulado en el folio 190 de la propuesta:

"Sensorialmente, la alimentación será agradable en su presentación, como lo demuestra la combinación de los menús en cada plan presentado. Es variada en las preparaciones y alimentos que lo conforman, se combinan texturas o consistencias, colores, sabores y formas. Los métodos de preparación son variados; asados, cocidos, fritos, al horno, al vapor, con y sin salsas, entre otros.



Fundación Huella para el Futuro

Nit. 900.149.641-7

Promovemos el Desarrollo Social en Nuestro País.

La FUNDACION HUELLA PARA EL FUTURO se compromete a servir los alimentos que lo requieran, calientes y los que deben estar fríos como los jugos y postres a servirlos fríos.

El agua que se utilizará para la preparación de alimentos y actividades correlativas será hervida.

Con el fin de mantener la calidad e inocuidad en el servicio, se documentará e implementará el Plan de Saneamiento Básico (Decreto 3075/97) ...",

Adicional a este compromiso incluimos imágenes de raciones servidas en la UPTC para afianzar el concepto sensorial; en consecuencia, considero que mi propuesta merece la calificación máxima en este ítem.

Sin otro particular, en espera que sean tenidas en cuenta mis observaciones y que se preste a esta cordial solicitud la atención que merece,

FREDY LEONARDO ROJAS VARGAS

REP. LEGAL FUNDACION HUELLA PARA EL FUTURO.

CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA

NIT-900424971-1

Tunja, 23 de Diciembre de 2011

Señores:

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
DIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
Ciudad

REF: INVITACION PUBLICA No 27 de 2011

Cordial saludo:

SF
Con la presente estoy anexando formato de información de la Capacidad Residual para subsanar parte Financiera de la Invitación pública No 27 de 2011 cuyo objeto es "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA SEDE SECCIONAL SOGAMOSO"

Agradezco su atención y colaboración a la presente,

Cordialmente,



SONIA MERCEDES RODRIGUEZ MONTOYA
C.C 46.369.918
REPRESENTANTE LEGAL

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C.
DIA 23 MES 12 AÑO 2011
Eliana
12:15 M.
1 folio.

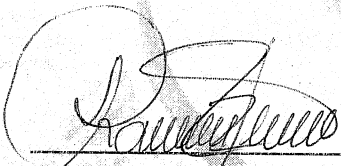
CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA

NIT-900424971-1

CAPACIDAD DE CONTRATACIÓN RESIDUAL:

PROPONENTE CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA	CAPACIDAD MAXIMA DE CONTRATACIÓN SMMLV	CONTRATOS VIGENTES O EN EJECUCIÓN SMMLV	KRC RESIDUAL SMMLV
SONIA MERCEDES RODRIGUEZ MONTAYA	701,26	0	701,26
JORGE MARIO RODRIGUEZ MONTAYA	870,71	0	870,71
TOTAL CAPACIDAD RESIDUAL			1.571,97

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.



SONIA MERCEDES RODRIGUEZ
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA

CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA
NIT-900424971-1

Tunja, 23 de Diciembre de 2011

Señores:

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
DIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
COMITÉ DE EVALUACION -INVITACIÓN PÚBLICA No 027 DE 2011
Ciudad

Referencia: OBSERVACION EVALUACION PUBLICA No 027 de 2011

Respetados señores por medio del presente escrito y de manera muy respetuosa me permito hacer la siguiente observación al informe de evaluación de la referencia.

T En la calificación Técnica en la parte nutricional de las Invitaciones públicas No 027 y 029 se obtienen puntajes diferentes siendo que las ofertas nutricionales de las dos invitaciones son iguales. Por tanto solicito se evalué este punto como se evaluó en la invitación publica 029 de la Facultad ciencias de la salud.

Agradezco su atención y colaboración a la misma,

Cordialmente,



SONIA MERCEDES RODRIGUEZ MONTOYA
C.C 46.369.918
REPRESENTANTE LEGAL

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C.

DIA 23 MES 12 AÑO 2011.
Glicera
12:15 m.

CONSORCIO COMEDOR CASA LOMA
NIT - 900424971-1

Tunja, 23 de Diciembre de 2011

Señores:
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
DIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
COMITÉ DE EVALUACION -INVITACIÓN PÚBLICA No 27 DE 2011
Ciudad

Referencia: OBSERVACION EVALUACION PÚBLICA No 27 de 2011

Respetados señores por medio del presente escrito y de manera muy respetuosa me permito hacer la siguiente observación al informe de evaluación de la referencia. En la calificación, de la invitación pública N° 027 **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA,** solicitamos respetuosamente, se tenga en cuenta la veracidad de la información que se presenta y el objeto de la misma, con el propósito de evitar posteriores inconsistencias.

Agradezco su atención y colaboración a la misma,

Cordialmente,



SONIA MERCEDES RODRIGUEZ MONTOYA
C.C 46.369.918
REPRESENTANTE LEGAL



Uptc [Opciones de búsqueda](#)
[Crear un filtro](#)

- Correo
- Contactos
- Tareas
- Redactar
- Recibidos (23)
 - Destacados
 - Importante
 - Chats
 - Enviados
 - Borradores (21)
 - Todos
 - Spam (2)
 - Papelera
 - Migrated
 - Más
- Chat
 - Colombia
 - Bienes Y Suministr
 - Llamar al teléfono
 - Jose Humberto Daza
 - cartera.estampillas
 - Evangelina Ramos
 - Diana Rocio Plata Ara
 - fabian ricardo murillo b.
 - Ingenieria Minas
 - juan miguel gutierrez p...
 - Luisa Alejandra Rosa ...
 - Oficina De Planeación
 - Ruth Natalia Rojas Diaz

Invertia - El portal financiero de Terra - Iberia y Sepia retoman mañana negociaciones - hace 3 horas

Archivar Spam Eliminar Mover a Etiquetas Más 9 de 1729

OBSERVACIONES INVITACION PUBLICA 27 DE 2011 Recibidos

de Diseral Ltda diseral@diseral.com ocultar detalles 23 dic (hace 2 días) Responder

para bienes.suministros@uptc.edu.co

fecha 23 de diciembre de 2011 16:53

asunto **OBSERVACIONES INVITACION PUBLICA 27 DE 2011**

Mensaje importante por las palabras que contiene

No se muestran las imágenes.
 Mostrar las imágenes a continuación - Mostrar siempre imágenes de diseral@diseral.com

observaciones invitacion27 de 2011.pdf
 170 kb Ver Descargar

Responder Reenviar

Archivar Spam Eliminar Mover a Etiquetas Más 9 de 1729

Diseral Ltda
diseral@diseral.com
 Mostrar detalles



Tunja, 23 de Diciembre de 2011

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
Ciudad

REF.: INVITACION PUBLICA No. 27 DE 2011

Respetados señores:

Una vez analizado el documento de evaluación preliminar y revisadas las propuestas de los diferentes proponentes presentamos a ustedes las siguientes consideraciones con el fin de poder obtener la evaluación final por parte de la universidad.

FUNDACION HUELLAS PARA EL FUTURO

PARTE TECNICA:

1. En respuesta dada por la administración frente al tema técnico en fecha 13 de Diciembre encontramos que se evidencia claramente que para cada tiempo de servicio almuerzo o cena debe contener "Alimento Proteico: Carne o Pollo o pescado y **leguminosa cocida**" resaltado fuera de texto, para lo cual el proponente en mención no cumple cabalmente con lo solicitado por ustedes ya que los menús NO presentan en su totalidad la entrega de este alimento.
2. Este proponente ofrece postres dentro de su propuesta y análisis nutricional lo cual es incorrecto ya que dentro del pliego de condiciones no se solicita y atenta contra la igualdad de condiciones y nos pone en desventaja ya que es claro que este alimento adicional fue evaluado dentro la propuesta y obtuvo mayor puntaje. Lo cual es totalmente erróneo y atenta contra la calidad nutricional presentada y a ofrecer a los beneficiarios.
3. Los criterios técnicos actuales dicen que la ganancia de peso para el arroz es de 2 veces y las leguminosas entre 2 y 2,5 para lo cual al revisar la propuesta encontramos que se presentan ganancias de peso de 3 para el arroz lo cual es incorrecto y al corregir estas inconsistencias vemos que no cumpliría con los mínimos de aporte a ofrecer dentro de los menús.
4. Al revisar encontramos que en el menú 15 folio 171 la preparación mazamorra dulce con queso no evidencia el aporte de azúcar ya que el gramaje presentado es de 0 lo cual riñe con el nombre de la preparación y con las características organolépticas.

En el menú 12 a folio 166 el proponente **NO** analizo el azúcar de la preparación lo cual afecta significativamente los aportes nutricionales de los menús y no le da garantía a la administración del cumplimiento de la oferta dada por este proponente.

En el menú 12 a folio 166 se ofrecen 40 gramos de Helado pero cometen el error de ofrecer en peso servido a la administración tan solo 20 gramos, recordamos que este

producto es ofrecido como postre lo cual ya enunciamos que es incorrecto y además se equivocan como lo evidenciamos anteriormente.

Por todo lo anterior y teniendo en cuenta la aclaración emitida por las doctoras María Lucía Pedraza y Betty Corredor Espitia nutricionistas de la entidad solicitamos de la manera más respetuosa que todas las evaluaciones hechas a este proponente sean reevaluadas, toda vez que se presentan inconsistencias técnicas graves que afectan la propuesta y las garantías de desarrollo dentro de la ejecución.

CONSORCIO CASALOMA

PARTE TÉCNICA:

- P
1. En respuesta dada por la administración frente al tema técnico en fecha 13 de Diciembre encontramos que se evidencia claramente que para cada tiempo de servicio almuerzo o cena debe contener "Alimento Proteico: Carne o Pollo o pescado **y leguminosa cocida**" resaltado fuera de texto, para lo cual el proponente en mención no cumple cabalmente con lo solicitado por ustedes ya que los menus NO presentan en su totalidad la entrega de este alimento.
 2. El pliego de condiciones en su numeral 1.2.3 documentos técnicos literal b, pagina 12, se establecen claramente los rangos de peso cocido a ofrecer en cada uno de los menus para lo cual encontramos que este proponente no discrimina ni ofrece a la administración la cantidad de producto servido en cocido incumpliendo el pliego de condiciones y generando errores técnicos considerables que afectan la calificación definitiva a obtener.

Sumado a lo anterior las ensaladas Del ciclo 1, Minuta 1 tanto para almuerzo como para comida, presentan excesos en la preparación como son 110 gramos, y 120 gramos en total y para lo cual el pliego de condiciones solicitaba de 50 a 70 gramos. De igual manera en el ciclo 2 minuta 2 con 100 gramos y ciclo 2 minuta 3 con 80 gramos.

De otra parte se presentan alimentos que entendemos que pueden ser intercambios sin serlos y que ademas el pliego de condiciones en ningún lugar lo permite como son el caso de Costilla de res en el almuerzo del menú 5, Mantecada como farináceo 2 en la cena del ciclo 2 minuta 2 y Arepa de peto como farináceo 2 en el almuerzo de la minuta 5 ciclo 2.

3. El pliego de condiciones en su numeral 1.2.3 documentos técnicos literal b, pagina 12, se establece claramente que "El proponente deberá indicar el análisis químico nutricional por cada menú", a lo cual encontramos que este proponente comete el error técnico de presentar unidos los menus tanto el de almuerzo como el de la comida, cuando el pliego es claro al decir que era **por cada menú**, es decir un análisis independiente para almuerzo y otro para la comida, lo cual garantiza aportes acordes a la población.
4. El pliego de condiciones en su numeral 1.2.3 documentos técnicos literal b, pagina 12, se establece claramente que "El proponente deberá presentar minuta patrón con **análisis químico**" y al revisar la propuesta encontramos que si bien el proponente presenta la minuta patrón esta técnicamente mal elaborada ya que no presenta los análisis químicos por alimento, promedios por grupo, y resultados finales que además están sin adecuación.

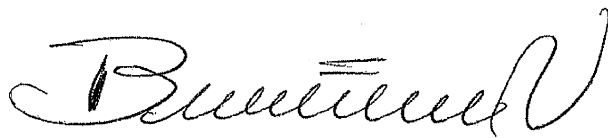
5. Todas las inconsistencias encontradas se sustentan dentro de la misma propuesta ya que el oferente en sus folios del 76 al 79 aclara inconsistencias como el hecho de presentar intercambios que no son técnicamente permitidos en el caso de las leguminosas entre otras en donde dicen que estas se pueden cambiar por verduras lo cual no lo permite el pliego de condiciones.
6. Por último, los criterios técnicos actuales dicen que la ganancia de peso para el arroz es de 2 veces y las leguminosas entre 2 y 2,5 para lo cual al revisar la propuesta encontramos que se presentan ganancias de peso de 2,5 para el arroz lo cual es incorrecto y al corregir estas inconsistencias vemos que no cumpliría con los mínimos de aporte a ofrecer dentro de los menús.

Por todo lo anterior y teniendo en cuenta la aclaración emitida por las doctoras María Lucía Pedraza y Betty Corredor Espitia nutricionistas de la entidad solicitamos de la manera mas respetuosa que todas las evaluaciones hechas a este proponente sean reevaluadas, toda vez que se presentan inconsistencias técnicas graves que afectan la propuesta y las garantías de desarrollo dentro de la ejecución.

OBSERVACION A NUESTRA PROPUESTA

Una vez analizados los puntajes obtenidos solicitamos de la manera más atenta que nos sean asignados los puntajes totales en la parte técnica ya que nuestra propuesta es la más favorable para la entidad toda vez que cumple con cada uno de los ítems solicitados en el pliego de condiciones y en las respuestas dadas por la entidad con el atenuante de que en la primera evaluación se nos dieron puntajes diferentes para cada invitación a pesar de ser la misma propuesta.

Atentamente,



BLANCA NELLY BARRAGAN MOLINA

Representante Legal

UNION TEMPORAL UNIALIMENTOS SOGAMOSO